Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitised at Gothenburg University Library.
All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text.
This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.

GÖTEBORGS UNIVERSITET

Kökstidningen.

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 30. Onsdagen den 16 April 1851.

Kyrko-Tidningar.

Långfredag.

predika:

I Domkyrkan:

Ottesången: Stads. Catech. Grevillius.
Högmessan: v. Past. Johansson.
Aftonsången: v. Past. Claësson.

I Christinæ Kyrka:

Sv. Högmessan: Kyrkoherden Lamberg.
Der Deutsche Nachmittagsgottesdienst:
Kongl. Hofpred., Prosten Dunckel.

I Garnisons-kyrkan:

Reg. Pastor Ljunggren.

I Fattighus-kyrkan:

v. Pastor Hallén.

I Hospitals-kyrkan;

v. Past. Mag. Landtbom.

Till Salu.

Lübsk Medvurst,

nu inkommen försäljes af

J. C. BRESSANDER.

(117.)

I huset N:o 95 i 2 Roten på Otterhelleberget finnes till salu en mirten till Cransar och Kronor samt på samma ställe emottages beställning af fruntimmers kläder.

(114.)

Kamtschakta Sädeshafre och Engelsk Silleri säljes på Christinedal i Gamlestaden af Trädgårdsmästaren Grén

(115.)

Shawlar

till fabriks-pris af egen fabriks tillverkning försäljes af

J. A. LINDH.
vid f. d. Gamleport.

(107.)

Mat till hämtning.

2 å 3 Rätter god och väl lagad middagsmat, kan månatligen få hämtas från ett ordentligt hushåll. Add. på denna officin.

(110.)

Tillkännagifvanden.

Jag undertecknad har flyttat till Huset N:o 39 mitt emot Fattighusena, emottager till Färgning: Ullgarn och Diverse kullörer bomullsgarn samt kamelottiner och andra klädningstyger, Silkes-Dukar med mera.

Götheborg och Stampen den 4 April 1851.

L. INGMAN.

(104.)

I Tjenst åstundas.

Till den 24:de i denna månad. En Piga som kan sköta en mindre Ladugård, samt uträtta andra yttre göromål, adress å denna Tidnings Annonce Contor.

(112)

Till den 24 April är Tjenst ledig för en snyg och trogen Piga uti ett mindre hushåll Address å Annons Kontoret.

(113.)

Diverse.

I trakten af lilla bommen behöfves en karl för att sopa gård och gata adress på detta annonskontor.

(116.)

Bok-Annonser.

Från **C. Petersens** Lithografiska Inrättning och Boktryckeri har lemnat pressen.

FLASKAN.

Berättelse med 8 bilder af F. Naumann.

Pris för 1 ex. med 20 tvåspaltiga sidor text och 8 bilder, (i kulört omslag,) 8 sk. Bco. Då 8 exemplar tagas: erhålles det 9:de gratis.

Denna lilla skrift kan icke nogsamt rekommenderas till spridning bland allmänheten, ty så väl texten som de utmärkt vackra bilderna framställa fyllerilastens fasligheter i bjert men sann dager, och torde för tjenstemän och husbönder vara lemplig att begagna såsom ändamålsenlig gåfva åt deras underhafvande.

Erhålles portofritt med posten.

(106.)

Kokbok

jemte Hushålls-och andra nyttiga råd.

467. Salt Oxkött i ugn.

Ett godt lårstycke af oxen, wäl saltadt med kryddor och salpeter, wattnas någorlunda wäl; men har det icke legat öfwer 14 dagar i salt, behöfwer det endast twättas. Köttet insättes i en långpanna uti en wäl eldad ugn, nästan som till bröd. Då kokar af ugns-wärmen en saft ur köttstycket, hwilken flera gånger öses deröfwer. När köttet är mört, uttages det att kallna, hwarefter det under warmaste sommaren kan hålla sig i flera weckor, och är således i synnerhet ganska tjenligt på resor. Det är mycket mörare än spickekött och tjenar till alldeles samma ändamål.

468. Sylta på Oxhufwud.

N:o 1.

Härtill tages hela hufwudet med mulen. Mulen och fötterna skällas och läggas, sedan hufwudet blifwit klufwet, tungan utskuren och hjernan uttagen öfwer natten i watten. Följande dagen sättas hufwud, fötter och tungroten på elden, för att koka med tillräckligt watten. Man ilägger en god del persilja och morötter efter smak. Då syltan börjar blifwa mjuck, upptages och skrädes den samt skäres i fina strimlor. Den skurna syltan lägges derefter i en kastrull, med finskuren spansk lök, eller, i brist deraf, rödlök, finskuren citronskal, grön persilja, stött kryddpeppar, salt och orhjernan, som blifwit wäl rensad, förwälld och stufwad med smör och starkpeppar. Öfwer denna sylta silas nu så mycket af syltspadet som den behöfwer för att fullkoka. Då den är alldeles färdig, ihälles något ättika, så att smaken bryter sig. Nu har man äfwen tillreds mörkokta rödbetor och morötter, hwilka skäras i tärningar och iröras den warma syltan, som nu icke mera får koka. Syltan uppöses sedan i krukor att kallna, och då den blifwit helt och hållet styf, slås litet swag saltlake med något ättika deröfwer. Denna sylta kan sedan ganska länge förwaras.

469. Sylta på Oxhufwud.

N:o 2.

Hufwudet af en oxe jemte 4 kalffötter urwattnas wäl och sättas på elden att koka tills köttet loßnar från benen, hwarefter det upptages, skrädes i tärningar, hwilka läggas i en kastrull. Sedan

silas spadet genom en hårsikt, och slås deraf så mycket i kastrullen, att det står högt öfwer. Derjemte iläggas peppar, salt och ett par hackade rödlökar, och kryddättika påhälles. Man ställer derefter kastrullen på elden att koka ¼ timma, då det sedan ställes att kallna. När syltan blifwit kall och skall uppstelpas, wärmes kastrullen litet, att syltan kan loßna. Då den skall anrättas, skäres den i skifwor och ätes med ättika eller skarpsås (338).

470. Oxhufwud med rötter.

Härtill tages endast hufwud och fötter, ty mulen utgör nu en rätt för sig. Hufwud och fötter kokas ganska wäl, och spadet deraf kan sedan rätt wäl anwändes till kål eller ärter. När syltan är mer än halfkokt silas den från spadet, och köttet skäres i stycken samt kokar med antingen morötter, kålrötter eller potäter, hwilketdera man behagar, jemte lök, persilja, salt och kryddpeppar. Sist afredes det med litet smör och mjöl.

471. Mulsylta.

Mulen af ore förwälles, skrädes, samt skäres i fina strimlor och kokas i watten med en knippa persilja och en liten purjolök. När köttet är mjukt, upptages det och soppan silas. Derefter brynes litet smör och mjöl, hwarpå så mycket af den silade soppan ihälles, som fordras att stufwa syltan. Derjemte ilägges stött kryddpeppar och salt, ej att förglömma sött och surt, hwarmed den fullkokar.

472. Frikadeller.

Man skrapar, stöter eller hackar färskt kött med lika mycket hackad njurtalg och lagom salt. Sedan arbetas degen wäl, och man ilägger stött ingefära, peppar och ett skedblad hwetewjöl, arbetar den godt igenom med kall buljong, eller i brist deraf med grädde tills den blifwit lagom smidig. Man bryner derefter smör i en panna, formar små runda kakor och steker dem ljusbruna på båda sidor, lägger dem sedan i en kastrull, hwaruti tillika hälles litet köttspad jemte något hackad lök, litet soya och antingen sönderskuren gurka eller asia och låter det koka på glöder. Såsen gifwes till särskild och frikadellerna serveras med stufwad grönt eller potatis.

Anm. Man bör icke koka dem i jerngryta, ty deraf uppstår syrlighet och såsen blir swart. Will man icke skrapa köttet till frikadellerna, så kan man skära det i små tärningar och hacka det fint.

473. Frikadeller af stek eller kokt kött.

När man will anwända kall stek eller kokt kött, hackas detta fint och behandlas föröfrigt som Aubin (N:o 460), med den skillnad, att man härtill tager stötta skorpor och ganska litet hwetemjöl. När maßan är wäl arbetad, göres deraf små frikadeller, hwilka doppas i ägg, beströs med rifwebröd och stekas i smör. De serveras antingen med brynta potatis eller grönsaker; men de kunna också ätas med söt sås, såsom njupon- eller lingon-sås.

474. Små Frikadeller.

1 ℔ kalfkött skrapas och skiljes wäl från alla senor. Sedan hackas det och bultas tillsammans med en bit godt smör. Färsen blandas derefter med litet grädde eller mjölk, rifwebröd, 3 ägg, hwitpeppar och salt. Nu formar man med en thesked större eller mindre bullar i form af nötter, hwilka läggas uti en kastrull med kokande buljong, och hwarmed fortfares tills färsen är slut. Deßa frikadeller nyttjas i puréer eller soppor.

475. Höns-frikadeller.

Bröstet af en höna skrapas och hackas mycket fint samt stötes uti en stenmortel med ett stycke smör, till maßan blifwit smidig och seg. Deruti röras 2—3 ägg, litet söt grädde; hwitpeppar och muskot efter smak. Nu göres deraf små frikadeller, hwilka kokas i buljongen.

476. Fogel-frikadeller.

Behandlas helt och hållet som små frikadeller (N:o 474), och skola de wara hwita, så får man dertill anwända bröstet af hjerpar.

477. Oxkött, tillagadt som Wildt.

Ett stycke af det renaste af oxlåret bultas wäl på alla sidor. Derefter lägges det natten öfwer i ättika. Det tages upp och torkas, men sköljes ej, och späckas med fläskstrimlor. Smör brynes i en kastrull, hwaruti köttet brynes och kokas sedan på sakta eld tills det blifwit mört. När det upptages, röres litet grädde uti såsen.

478. Upphuggen stek.

Om den kalla steken består mest af ben med litet kött, då förslår den bättre, om den upphugges, än om köttet skäres från benen och steles.

Benen gifwa äfwen kraft åt såsen, hwilket icke är fallet med stek ensamt. Man hugger då steken i små stycken, hwilka kokas under lock i så mycket watten som erfordras till sås, och tager litet öfwer till inkokning. Derefter göres en afredning af brynt smör och ett godt skedblad mjöl, hwilket äfwen brynes, och när det ett par gånger blifwit uppspädt med spadet, slås det på stekstyckena. När deßa äro genomwarma, göres såsen med litet soya och gurk-asia. Några bruka surt, sött och neglikor som till ragout; man kan också bryna alla styckena först, sedan de blifwit doppade i mjöl, och då behöfwes ingen afredning.

479. Kål-dolmar.

Man tager orkött, skär det i skifwor och skrapar det fritt från senor, så att man deraf får omkring 2 ℔ skrapadt kött. Detta stötes tillsammans med ½ ℔ njurtalg och uppblandas med 3—4 ägg, kryddpeppar och salt. Emellertid sköljes ¼ ℔ risgryn wäl i warmt watten och kokas uti litet mjölk eller buljong. Grynen aflyftas innan de äro fullkokade, för att swalna. Derefter blandas de med det stötta köttet. 1—2 kålhufwuden, hwarifrån stocken är wäl bortskuren, förwällas under tiden, bladen plockas särskild från, och de grofwa stjelkarna borttagas. Derefter lägges i hwarje blad ett skedblad af blandningen. Bladen rullas ihop och nedläggas tätt bredwid hwarandra uti en flat kastrull med kallt smör och litet hwetemjöl. Sedan späspädes litet buljong; men ej mer än som fordras till såsen. Det täler jemn kokning i 2 timmar, hwarunder kastrullen skakas ofta. Kåldolmarne anrättas med egen sås.

480. Orgommar med kramsfogel.

Orgommar skrapas och sköljas wäl, hwarefter de kokas i watten tills de blifwit mjuka, då de upptagas att afswalna, och skäras derefter på twären i fina Primlor. Nu göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, hwilken spädes med buljong, peppar och salt, krydd-ättika och derjemte litet brynt socker, för att gifwa såsen wacker färg. Derefter iläggas orgommarne och tryffel eller champignoner iblandas. Man kan också i brist af tryffel eller champignoner begagna oliver eller små gurkor. Wäl uppkokat, anrättas det på fat, garneradt med stekta kramsfoglar.

481. Färserade Orgommar.

Sedan orgommarne äro kokta, putsas de wäl, hwarefter en tillräckligt kryddad kalffärs hafwes tillreds. Gommarne torkas med ett rent linne, och färsen strykes på den släta sidan deraf, hwarefter de hoprullas. Sedan bestrykes ett fat med färs, hwaromkring rullarne ställas i en nätt ordning. Man betäcker nu detta med ett smordt papper och gräddas i ej för stark ugnswärme. Emellertid göres en sås af sammanfräst smör och mjöl, hwilken spädes med buljong och franskt win. Något socker, salt och en knifsudd cayenne-peppar tillägges. När orgommarne äro gräddade, slås något af såsen öfwer dem och resten gifwes i sås-skål till bordet.

482. Salt Rull-Beef.

Från fransyskan (det tunna köttet) borttagas alla ben, hwarefter köttet ingnides med salt och litet salpeter, hoprullas och omlindas med grof träd eller segelgarn. Man nedlägger det sedan uti en tunna bland salt kött; men i brist häraf, för sig sjelf uti frisk salt köttlake. Sedan det så legat i 14 dagar, är det färdigt till kokning. Då det har tillräckligt kokadt, borttages segelgarnet warligt, så att beefen får behålla sin form. Brynta rötter eller rofwor kan härtill serweras.

483. Kall Rull-Beef.

Salt rull-beef (N:o 482) är äfwen anwändlig att anrätta kall. När köttet är wäl kokt, lägges det öfwer natten emellan ett par rena skärbräden med ½ l℔:s tyngd ofwanpå. Sedan aftages segelgarnet, och köttet skäres i skifwor med en tunn hwaß knif. Till denna rätt kan serweras alla slags grönsaker.

484. Sur-Stek.

N:o 1.

Härtill tager man ett rent stycke af orlåret, bultar och späckar det, och behanlar det likasom *boeuf a la mode* (N:o 427). Sedan det blifwit brynt i smör, påhälles kokt watten, hwaruti man lägger lagerbärsblad, neglikor, ingefära samt ½ stop win-ättika, hwilket kokas 2—3 timmar lyckt uti en wäl förtenad kastrull. Nu ställes den i sin sås med smält fett öfwer, och när den skall begagnas, får den ett uppkok, att den blifwer genomwarm; derefter upptages den, saften silas och afredes med brynt mjöl. Den göres stark efter behag. Nagra bruka att lägga deruti socker och skällade sönderskurna mandlar.

Nästa N:o utgifwes Lördagen den 19 April.

Götheborg, C. Petersens Officin 1851.